

## VOORGERECHTEN

---

Ceviche van makreel met zeekraal en diverse bereidingen van radijs  
**17,50**

Tartaar van Drents weiderund met structuren van huisgemaakte piccallily  
**17,50**

Oesters, klassiek (6 stuks)  
**24,50**

Gebakken coquille met crème van passievrucht en diverse bereidingen van komkommer  
**21,50**

Carpaccio van watermeloen, mozzarella, Parmezaanse kaas, pijnboompitten  
en basilicumolie\*  
**17,50**

\* vegetarisch

*Op De Havixhorst wordt op ambachtelijke wijze gekookt, met ingrediënten die voornamelijk in de regio worden geteeld en geoogst, met respect voor natuur en milieu. In de gerechten zijn hoofdzakelijk biologische, seizoensgerelateerde ingrediënten verwerkt.*

# MENU DE HAVIXHORST

---

Carpaccio van tarbot met basilicumolie en diverse bereidingen van komkommer

•  
Zacht gegaarde eendenborst, met bundelzwam en gevogeltejus

•  
Rouleau van konijn met morilles, tuinbonen en schuim van knoflook

•  
Kalfssukade met kabeljauw, gefrituurde asperges en jus van truffel

•  
Rack en nek van Hollands graslam met asperges, suikersla en jus van ponzu

•  
Mousse van geitenmelkyoghurt met bloedsinaasappel en parfait van witte chocolade

*vier gangen menu* **48,50**

*vijf gangen menu* **56,00**

*zes gangen menu* **62,50**

## VEGETARISCH MENU

---

Carpaccio van watermeloen, mozzarella, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en basilicumolie

•  
Gebrande tomaten met gepofte wilde rijst, espuma van Parmezaanse kaas, spongecake van basilicum en gefrituurde knoflook

•  
Humus met crème van rozijnen, crumble van gezouten amandelen en thé van Ras el Hanout

•  
Gefrituurde asperges met gepocheerd ei en Parmezaanse kaas

•  
Ravioli van artisjok met diverse bereidingen van wortel en jus van zuring en snijbonen

•  
Mousse van geitenmelkyoghurt met bloedsinaasappel en parfait van witte chocolade

*Ook per gerecht te bestellen à € 12,50 per gerecht*

*vier gangen menu* **42,50**

*vijf gangen menu* **50,00**

*zes gangen menu* **57,50**

---

*Menu's zijn alleen per tafel te bestellen.*

*Vanzelfsprekend houden wij graag rekening met al uw (dieet-)wensen.*

## HOOFDGERECHTEN

---

Tarbot met gefrituurde asperges, Parmezaanse kaas, lamsoren  
en een gepocheerd ei

**36,00**

Gestoomde zeebaars met diverse bereidingen van venkel,  
aardappelmousseline en citrus

**29,50**

Rack en nek van Hollands graslam met asperges, suikersla en jus van ponzu

**35,50**

Gebakken ossenhaas met ganzenlever, pommes Pont Neuf,  
gefrituurde asperges en een jus van truffel

**37,50**

Ravioli van artisjok met crème van wortel,  
diverse bereidingen van tomaat en gezouten amandelen

**22,50**

## DESSERTS

---

Gemarineerde frambozen met lavas-ijs, crèmeaux van  
citroen en yoghurt crumble

**16,00**

Gemarineerde aardbeien met een sorbet van witte chocolade en spongecake van  
basilicum

**15,50**

Blauwe bessen met crème van venkel, gel van citrus en rijstepap

**12,50**

Mousse van geitenmelkyoghurt met bloedsinaasappel en parfait van witte chocolade

**16,00**

Regionale kazen  
met notenbrood, appelstroop en walnoten

**17,50**

Proeverij De Havixhorst

**18,50**

## VINS DOUX

### **Les Pays Bas**

Reestlander Muscat • 2005 65,00

### **Sauternes**

Château Gravas • 2003 125,00

Château Raymond-Lafon • 1997 165,00

Château d'Yquem Grand 1er Cru Classé • 1995 37,5 cl. 247,50

### **Rhône**

Muscat de Beaumes-de-Venise • 2004/2005 52,50

Domaine des Bernardins glas 9,50

### **Anjou**

Coteaux du Layon "Les Rouannières" • 2005/2007 50 cl. 50,00

Château Pierre-Bise glas 9,00

Coteaux du Layon "Carte d'Or" • 2002/2008 55,00

Domaine des Baumard

### **Alsace**

Pinot Gris • Vendange Tardive "Cuvée Caroline" • 1997 37,5 cl. 87,50

Domaine Kuentz-Bas

### **Sud Ouest**

Pacherenc de Vic-Bilh • 2007 50 cl. 35,00

Château Laffitte-Festa

### **Rivesaltes**

Mas des Caprices • 2008 42,50

Domaine Força Real • Hors d'Age 50 cl. 40,00

### **Banyuls**

Vial-Magières • 2005 48,50

Olivier et Bernard Saperas

### **Veneto**

Recioto della Valpolicella Classico • 2003 96,50

Villa Girardi

### **Porto**

Moscatel de Sétubal • 2004 50 cl. 35,00

Joao Teodorio M. Barbosa

### **La Hongrie**

Tokay Aszú 5 Puttonyos • 2000 72,00

Édes Fehér

### **Pfalz**

Riesling Beerenauslese • 2005/2007 37,5 cl. 55,00

Weingut Karl Pfaffmann

### **Jerez**

Pedro Ximenez 75,00

A.R. Veldespino glas 12,50

## PORTO

### **Taylor's**

Taylor's Chip dry port 45,00

glas 6,50

Taylor's late bottled vintage port • 2004 60,00

glas 8,00

Taylor's Quinta de Vargellas • 1995/1998 37,5 cl. 110,00

glas 13,00

Taylor's Quinta de Vargellas • 1998 175,00

glas 25,00

Taylor's Quinta de Terre Feita • 1988 175,00

glas 25,00

### **Graham's**

Vintage • 2003 37,5 cl. 85,00

Vintage • 1983 37,5 cl. 135,00

### **Quinta do Vesuvio**

Vintage • 2001 185,00

### **Quinta de la Rosa**

Vintage • 1997 glas 14,50

Vintage • 2004 glas 12,50

### **Burmester**

Colheita • 1998 glas 13,50